Batidora multifunción simple

BM

Manual de Usuario

Motor industrial de alta velocidad, de alta eficiencia, de gran alcance y seguridad.

Mezclador y triturador de alimentos, granizados y zumos

ChefLine

Características

1. Función multi-usos (frutas y vegetales)
2. Motor industrial de alta velocidad, alta eficiencia, de gran alcance y garantía de un año.
3. Circuito eléctrico de protección automática doble (protector térmico y corriente)
4. Acero inoxidable y cuchilla endurecida
5. Recipiente transparente de plástico templado de alta calidad, no se rompe fácilmente (tratamiento de vulcanización a alta temperatura, tapa de goma de categoría alimenticia, seguro e higiénico).

Instrucciones de uso

1. Asegúrese de que el interruptor de la izquierda está en la posición OFF
2. Enchúfelo, coloque la jarra en la base antes de confirmar que la tapa esté colocada encima de la jarra.
3. Ponga el interruptor izquierdo a la posición ON
4. Ajuste la velocidad deseada.
5. Si quiere una velocidad mayor, por favor presione el interruptor PULSE de la derecha.

Funciones

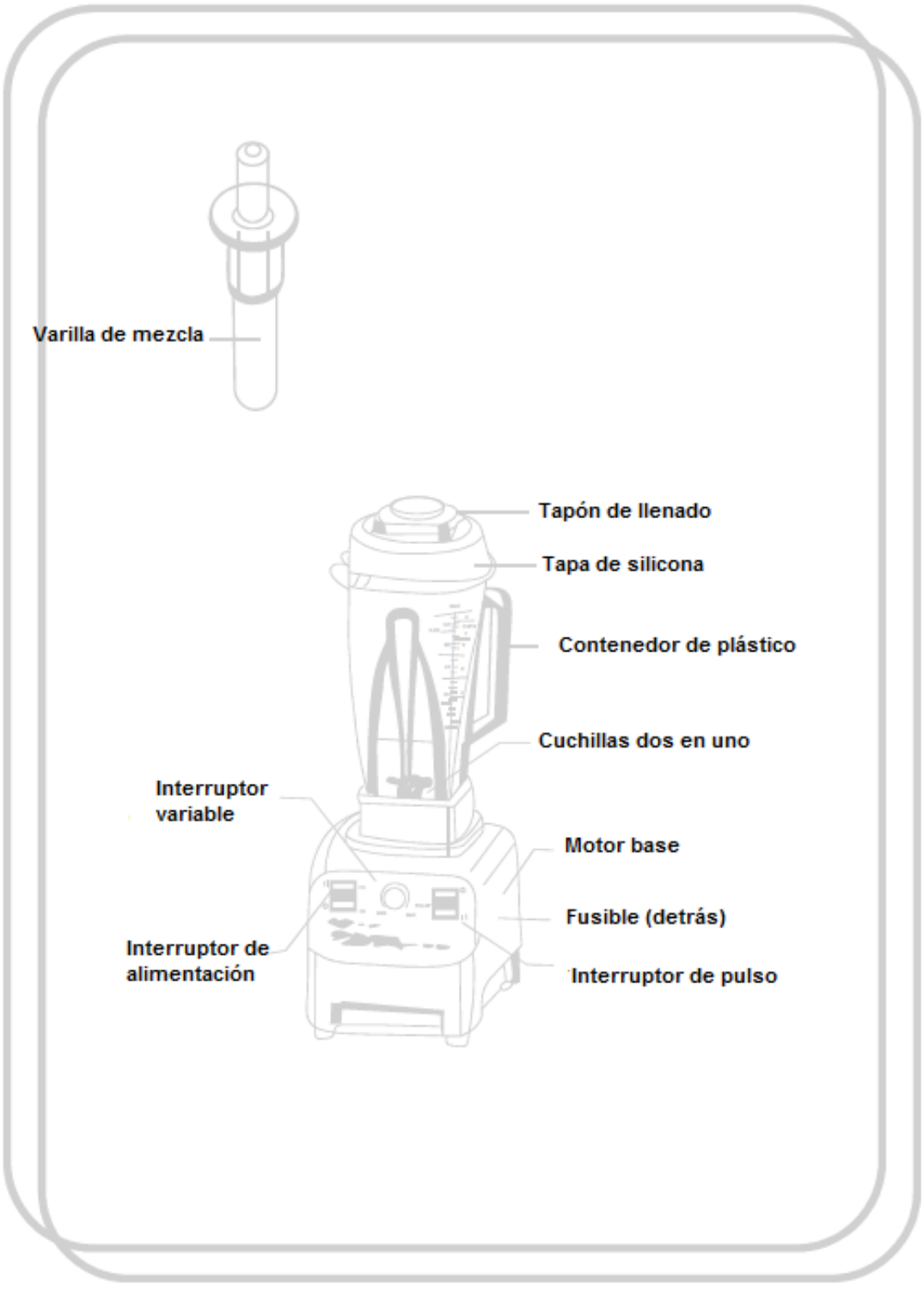
Esta batidora está equipada con un motor industrial con una velocidad de rotación de hasta 25.000rpm. Tanto alimentos secos como húmedos puedes ser convertidos rápidamente en polvo o pasta, conservando sus nutrientes y sabor original. Es una batidora profesional de alta velocidad.

Apto para cubos de hielos, carnes, granos de café, bebidas orgánicas, zumos de frutas…

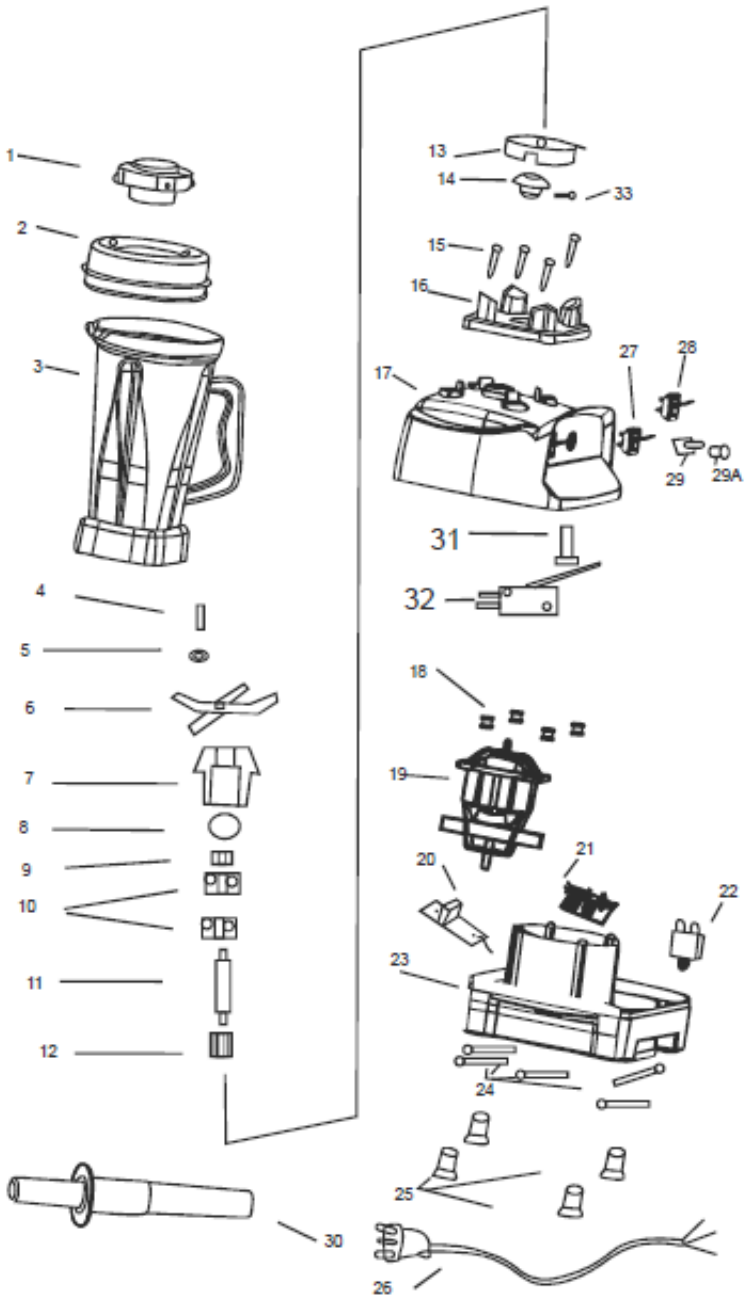
Advertencia!

- No colocar artículos metálicos en el interior del contenedor (cuchillos, tenedores, cucharas…)

- Para evitar cortarse con la cuchilla, no limpiar con la mano.
- Cuando se utilice la varilla mezcladora, retire primero la capa y después insertar el capuchón como se muestra en el dibujo



BATIDORA COMERCIAL DE ALTO RENDIMIENTO



DESPIECE:

1 – Tapón pequeño de polipropileno

2 – Tapa – Poly (TPE)

3 – Jarra de plástico – policarbonato

4 - Tornillo de acero inoxidable

5 – Arandela de acero inoxidable

6 – Cuchillas de acero inoxidable

7 – Soporte de envoltura

8 – Protector contra hidrogel de sílice

9 – Protector contra hidrogel de caucho fluorado

10- Soporte (juego de 2 uds)

11 – Eje de rotación de acero inoxidable

12 – Astilla de acero inoxidable

13 – Tuerca

14 – Embrague de Nylon

15 – Tornillos de acero inoxidable

16 – Banda de soporte de polipropileno

17 – Cubierta exterior

18 – Arandela acero inoxidable

19 – Motor (apéndice)

20 – Manostato (apéndice)

21 – Velómetro (apéndice)

22 – Fusible

23 – Base

24 – Líneas de presión

25 – Pies de goma

26 – Cable eléctrico

27 – Potencia

28 – Interruptor de encendido instantáneo (max. Potencia)

29 – Rotatorio micro ajustable

29A – Perilla

30 – Muñeca

31 – Conmutador de columna

32 – Interruptor de Vaivén

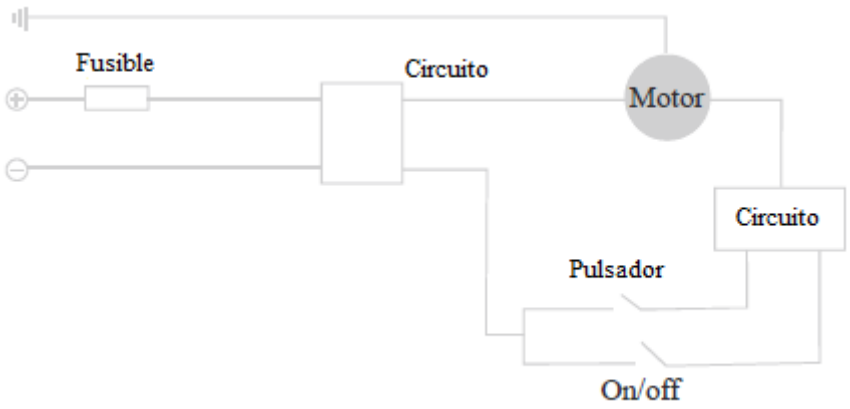
33 – Tornillo de acero inoxidable

Especificaciones:

Modelo	BM
Dimensiones (mm)	205x230x510
Capacidad (lts)	2
Potencia（kW）	1,2
Voltaje（V）	220-240V/50Hz
Peso neto（kg）	4,2
Protector	Protector térmico para motor
Resistencia del contenedor	-40ºC -180ºC
Longitud del cable (m)	1,8

- Garantía: un año de garantía en piezas solamente y 90 días en mano de obra contra defectos de fabricación. La fábrica se reserva el derecho de sustituir o reemplazar la unidad cuando se lleve a la agencia de servicio autorizado para su inspección

Circuito eléctrico



- Gracias por su colaboración. Este producto está fabricado con motor de alta revolución y tecnología de precisión. Lea el manual antes de usar este producto para facilitar la operación, la seguridad y la eficiencia.

Precauciones

1. Asegúrese de que el contenedor está colocado correctamente en la base del motor antes de usarlo.
2. Mantener fijo el contenedor cuando esté en uso, ya que el motor es muy potente. Además asegúrese de que el embrague está en su lugar.
3. No trate de forzar al arrancar el motor. Ponga la tapa encima cuando lo manipule.
4. Para prevenir daños de las cuchillas afiladas, no coja comida directamente del contenedor cuando esté sobre la base del motor.
5. Antes de verter los alimentos desde el contenedor, en primer lugar hay que retirarlo de la base del motor.
6. No toque el interruptor de encendido o apagado sin cuidado antes o después de usarlo.

Protecciones

1. Desenchufar la batidora cuando no esté en uso.
2. La tapa puede ser abierta solamente cuando las cuchillas estén paradas completamente.
3. Al limpiarlo, asegúrese primero de que está desenchufado. La base principal y el contendor deben ser lavadas por separado.
4. No ponga la base del motor bajo el agua o en lavavajillas
5. Cuando esté en uso, mantenga a los niños alejados para prevenir acciones inapropiadas.

Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su servicio de mantenimiento o personal cualificado para evitar riesgos.

Mantenimiento

1. Cuando lo limpie, desenchufe y apague el interruptor
2. Limpie el cuerpo y la tapa con un paño suave.
3. No limpie el interior de la jarra con las manos a menos que las cuchillas estén quitadas.
4. Limpie el eje rotativo y el motor con un trapo seco.
5. Cuando haya suciedad difícil de quitar, limpie con un detergente y enjuague con un paño seco.

Solución de problemas

Compruebe si el botón del interruptor automático está apagado. Pulse el icono para reestablecer. Si el aparato no funciona, por favor compruebe lo siguiente:

1- Si el cable de alimentación está conectado a una toma de corriente.
2- Si el fusible o interruptor automático se apaga.
3- Si se fue la luz o no.

Si se presenta algún problema no mencionado anteriormente, llame al servicio técnico. No manipule el equipo por su cuenta.